

## Блины

Пожалуй, никакое другое блюдо русской кухни не идет в сравнение по своей популярности в народе с блинами. Казалось бы, что в них особенного — обыкновенное запеченное тесто. Но так может рассуждать только тот, кто никогда не пробовал настоящих русских блинов, не вдыхал их опьяняющего аромата. Трудно сказать, когда впервые блины появились на нашем столе, однако достоверно известно, что они были ритуальным блюдом еще у языческих славянских народов.

### Постные блины



Само название этих блинов говорит за себя. Готовятся они без добавления сдобы (масла, яиц, сметаны, сахара и т. д.). Нужно полагать, что такие блины выпекались не в самых богатых домах.

### Ингредиенты:

4 стакана гречневой муки,  
4 1/2 стакана молока,  
20—25 г дрожжей,  
соль по вкусу .

### Приготовление:

В эмалированную кастрюлю влить 1/2 стакана теплого молока и развести в нем дрожжи. Добавить еще 1 1/2 стакана молока. Постепенно при непрерывном помешивании всыпать в кастрюлю с молоком 2 стакана муки. Тесто хорошо размешать, чтобы не было комков. Накрывать кастрюлю полотенцем, дать постоять в теплом месте.

Когда тесто подойдет, то есть увеличится в объеме в 2—3 раза, добавить остальную муку, молоко, соль, перемешать и вновь поставить в теплое место. После того как тесто снова поднимется, можно начинать печь блины. Зачерпывать тесто из кастрюли нужно очень осторожно, чтобы не дать ему опасть. От этого зависит пухлость, рассыпчатость блинов.

## Блины гречневые заварные



Заварными эти блины называют потому, что муку или опару заваривают кипятком. Использовать нужно не кипящую воду, а лишь нагретую до кипения. Лить жидкость следует постепенно (струйкой), чтобы не убить дрожжи.

### **Ингредиенты:**

4 стакана гречневой муки,  
2 1/2 стакана воды,  
2 стакана молока,  
20—25 г дрожжей,  
1 чайная ложка сахара,  
соль по вкусу.

### **Приготовление:**

Всыпать в кастрюлю два стакана муки, залить ее двумя стаканами кипятка, хорошо размешать, чтобы не было комков. Когда тесто остынет до комнатной температуры, развести в половине стакана теплой воды дрожжи и влить их в опару. Опару хорошо взбить, накрыть полотенцем и поставить подходить в теплое место. Когда опара увеличится в объеме в 2—3 раза, добавить в нее муку, молоко, соль, снова взбить и поставить в теплое место. Выпекать блины обычным способом.

## Сдобные гречневые блины



### **Ингредиенты:**

2 стакана гречневой муки,

2 стакана пшеничной муки,  
4 стакана молока,  
3 яйца,  
100 г сливок,  
1 столовая ложка сахара,  
25—30 г дрожжей,  
2 столовые ложки сливочного масла,  
соль по вкусу.

### **Приготовление:**

В эмалированную кастрюлю высыпать гречневую муку, влить два стакана теплого молока, предварительно разведя в нем дрожжи. Все хорошо размешать и поставить в теплое место. Когда тесто поднимется, размешать его деревянной ложкой, влить остальное молоко, всыпать пшеничную муку и хорошо перемешать. Тесто снова поставить в теплое место. После того как оно подойдет, добавить яичные желтки, растертые с двумя столовыми ложками растопленного сливочного масла, сахаром, солью. Все хорошо перемешать. Взбить сливки<sup>1</sup>, добавить к ним яичные белки и еще раз взбить. Размешать с тестом и поставить в теплое место на 15—20 минут. Выпекать блины обычным способом.

### **Пшеничные блины**



### **Ингредиенты:**

2 стакана пшена,  
2 стакана пшеничной муки,  
6 стаканов молока,  
5 яиц,  
25 г дрожжей,  
200 г сливочного масла,  
сахар, соль по вкусу.

### **Приготовление:**

Вылить в кастрюлю 2 стакана теплого молока и развести в нем дрожжи. Затем всыпать всю муку и замесить тесто. Накрыв кастрюлю полотенцем, поставить тесто в

теплое место на 1 — 1,5 часа. Пока тесто подходит, пшено перебрать, промыть и, залив его четырьмя стаканами молока, сварить кашу. Остудить ее до комнатной температуры, добавить яичные желтки, растертые с солью и сахаром, и хорошо перемешать. Соединить кашу с тестом и дать тесту подойти вторично. Затем добавить взбитые яичные белки и осторожно перемешать. Через 15—20 минут выпекать блины.

## **Овсяные блины**



### **Ингредиенты:**

1 1/2 стакана пшеничной муки,  
2 1/2 стакана овсяной муки,  
3 стакана молока (или воды),  
1/2 стакана сливок,  
3 яйца,  
2 столовые ложки сахара,  
2 столовые ложки сливочного масла,  
30 г дрожжей, соль по вкусу.

### **Приготовление:**

Влить в кастрюлю чуть теплое молоко и развести в нем дрожжи. Смешать в миске пшеничную и овсяную муку и, всыпав ее в кастрюлю с молоком, хорошо размешать. Дать опаре подняться. В подошедшее тесто добавить растертые с солью и сахаром яичные желтки, размягченное сливочное масло, все хорошо размешать. Отдельно взбить яичные белки, сливки, соединить их и осторожно ввести в тесто. Дать тесту снова подняться и выпекать блины обычным способом.

## **Блины с припеком**



Эти блины были очень распространены в старые времена. В качестве припека-начинки использовались самые разные продукты: рубленые яйца, грибы, ливер, рыба и другие.

Выпекать эти блины можно разными способами, в зависимости от очага. Самый простой способ заключается в следующем: на разогретую смазанную сковородку наливают теста меньше, чем обычно. Когда блин снизу слегка зарумянится, на него кладут припек, заливают его новой порцией теста, так, чтобы припек оказался внутри. Затем блин переворачивают на другую сторону и слегка обжаривают. Припек можно положить непосредственно на разогретую сковородку, а затем сверху залить тестом. Если же блины печь в русской печи, то лучше припек запечь на не обжаренной стороне блина открытым. В качестве наполнителя в тесто для блинов можно включать различные овощи. Это не только вкусно, но и очень полезно, так как блюдо делается более сбалансированным по составу и менее калорийным. Способ приготовления блинов с разными овощными добавками практически ничем не отличается от описанных.

**Источник:** Ковалев В. М. Русская кухня: Традиции и обычаи / В. М. Ковалев, Могильный Н. П. - М., 1990. - С. 86-93